



BRIOCH' BAGEL CBO

4 personnes
30 minutes
facile

Ingrédients

- 4 Brioch' Bagels 2 Sésames
- 6 œufs
- 50 ml de crème (laitière ou végétale)
- 8 tranches de bacon
- 120 g de cheddar ou autre fromage
- 1 oignon
- Salade
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs et de l'huile de friture
- Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

- Découper l'oignon en lamelles de 5 mm, roulez-les dans la fécule, et faites-les frire 2 minutes dans une poêle avec un peu d'huile.
 - Faire dorer les tranches de bacon pour qu'elles soient croustillantes.
 - Dans un bol, battre les œufs avec la crème et la ciboulette émincée, sel et poivre.
 - Faire cuire les œufs à feu moyen en remuant régulièrement pour les brouiller.
 - Dans une casserole ou au micro-ondes (plus rapide), faire fondre le cheddar râpé puis procéder au montage des bagels.
-

Astuce

Recette réalisée en collaboration avec Hervé
Cuisine !